



エクストラバージンオリーブオイル

2015年収穫



テイastingシート

香り 緑のオリーブの実のような新鮮な植物香が際立つ、ほどよく複雑な香り。

味 嗅いだ時の香りがそのまま口によみがえり後味には適度な

香りと味のバランス、素晴らしく調和のとれた味と香り。

商品名 ラマリオーザ

等級 エクストラバージンオリーブオイル

品種 フラントイオ、レッチーノ、モライオーロ、ペンドリーノ

樹齢 6年から65年

栽培 バイオダイナミック農法によるオリーブの専門栽培。

仕立て ヴァーゾ(壺)型

収穫 手もしくは収穫補助器を用いた手摘み。通風孔のあるカゴに収穫した実を入れ夕方に搾油所に運ぶまで日陰で保管しオリーブの実の劣化を防ぐ。

収穫時期 10月から11月
品種ごとに実の成熟度が違うためそれぞれの品種に最適な時期に収穫を行う。

抽出方法 連続式搾油サイクルによる低温抽出(26°C以下)

ビン詰前の保管方法 10°Cから 16°Cの適温に設置されたステンレス製タンク内に窒素を重点して保管する事で経時変化を抑える。

ビン詰 フィルター処理後に充填。

ビン詰後の保管方法 熱源、光源を避けて保管して下さい。

栄養成分表 酸値(オレイン酸)
トコフェロール類mg/kg
蟻分mg/kg
K232
K268
KΔ

ラマリオーザオリーブオイルと料理との組み合わせの一例

スープ類 ひよこ豆とエビのスープやオニオンスープなど甘みのあるスープによく合います。

マヨネーズ 手作りマヨネーズづくりに最適です。

魚料理 マグロやスズキなどの生や蒸した魚料理に最適です。

デザート クッキーなどのお菓子づくり全般に幅広くお使い頂けます。

